

## Suppen

<b>Sämige Spargelcremesuppe</b>	11.00
Soupe crémeuse aux asperges Asparagus cream soup	
<b>Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b>	8.50
Bouillon avec lamelles de crêpes Kraft broth with pancake stripes	

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing</b>		12.50
Salade verte colorée aux grains grillés avec vinaigrette française Colourful leaf salad with roasted seeds on French Dressing		
<b>Salat Caprese - Tomaten-Mozzarella-Salat an Olivenöl mit Basilikum</b>		15.50
Salade de tomates et mozzarella à l'huile d'olive et basilic Tomato and mozzarella salad with olive oil and basil		
<b>Schweizer Rauchlachs aus Lostallo Graubünden, Toast und Butter</b>	Vorspeise	23.00
Saumon fumé des Grisons avec toast et beurre Smoked salmon from Graubünden with toast and butter	Hauptgang	36.00
<b>Beefsteak Tartar garniert, Toast und Butter</b>	Vorspeise	22.00
Beefsteak Tartar garnie avec toast et beurre Beefsteak tartare garnished with toast and butter	Hauptgang	34.50

## Rössli Spezialitäten

<b>Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten, Rösti</b>	34.00
Emincé de foie de veau sauté au beurre et oignons, roesti	
Sliced calf liver with Swiss style hash browns	
<b>Schwinger Schweins-Cordon bleu (320gr.) mit Bärner Frites, Gemüse</b>	34.50
Cordon bleu de porc, farcie de jambon et de fromage avec des frites et légumes	
Cordon bleu of pork filled with ham and cheese, Bernese fries, vegetables	
<b>Spaghetti al Giorgio mit geschnetztem Kalbfleisch, Steinpilzen, Peperoncini, an pikanter Rahmsauce</b>	35.50
Spaghetti avec émincé de veau à la sauce picante de cèpes	
Spaghetti with sliced veal with porcini in a spicy cream sauce	

## Fleischgerichte

<b>T-Bone-Steak am Knochen gereift 750gr. (für 2 Personen)</b> pro Person	54.00
T-Bone Steak pour 2 personnes / T-Bone Steak for 2 persons	
<b>Rindsfilet 200gr. / Filet de boeuf / Fillet of beef</b>	49.50
<b>Lammnierstück 200gr. / Longe d'agneau / Lamb loin</b>	44.00
<b>Schweinssteak am Knochen gereift 200gr.</b>	37.00
Steak de porc maturée sur l'os / Pork steak matured on the bone	

Dazu servieren wir Ihnen feine grüne Bohnen, Nusskartoffeln **oder** Bärner Frites, Kräuterbutter **oder** Pfeffer-Rahmsauce

Servi avec de délicieux haricots verts, des pommes de terre aux noix **ou** des frites, beurre aux herbes **ou** sauce à la crème au poivre

Served with fine green beans, nutty potatoes **or** Bernese fries, herb butter **or** pepper cream sauce

## Vegetarische Gerichte

<b>Ravioli Pomodori secchi an Frischkäse-Rahmsauce</b>	28.00
Ravioli farcis aux tomates séchées à la sauce du fromage à la crème Ravioli filled with dried tomatoes with cream cheese sauce	
<b>Sämiger Safranrisotto mit Steinpilzen, Grana Padano, parfümiert mit Trüffelöl</b>	29.50
Risotto crémeux au safran, cèpes et Grano Padano, parfumé avec huile de truffe Creamy saffron risotto with porcini mushrooms, Grana Padano, flavoured with truffle oil	
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen mit Blattspinat und Reis, Sweet Sour Sauce</b>	28.50
Rouleaux de printemps avec épinards et du riz , Sweet Sour Sauce Spring rolls "homemade" with spinach and rice, Sweet Sour Sauce	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

Für spezielle Anlässe öffnen wir unser Restaurant auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

All prices are in Swiss francs including VAT.

## Rössli Desserts

<b>Meiringer Meringues</b>		11.50
mit Rahm	klein	8.00
<b>Meiringer Meringues Glace</b>		13.50
mit Vanille-Bourbon- und Erdbeerglace und Rahm	klein	10.00
<b>Schokoladenküchlein lauwarm</b>		13.00
mit Vanille-Bourbon-Glace		
<b>Coupe Waldbeeren</b>		13.50
mit Vanille-Bourbon-Glace und Rahm	klein	10.00
<b>Coupe Danemark</b>		12.50
mit Vanille-Bourbon-Glace, Schokoladesauce und Rahm	klein	9.00
<b>Coupe Eiscafe</b>		11.50
mit Rahm	klein	8.00
<b>Wiener Eiscafe</b>		14.00
mit Kirschen und Rahm		
<b>Coupe Romanoff</b>		13.00
Vanille-/Erdbeerglace mit Erdbeeren und Rahm	klein	9.50
<b>Portion Erdbeeren</b>		11.00
mit Rahm	klein	7.50
<b>Affogato</b>		7.50
Vanilleglace mit heissem Espresso		
<b>Glacekugeln mit diversen Aromen</b>	pro Kugel	3.90
Vanille, Erdbeer, Chocolat Grand Crû, Espresso Croquant, Stracciatella, Zitronensorbet, Zwetschensorbet		
<b>Rahmzuschlag</b>		1.90